

Mus z białej czekolady

Uniwersalny mus z białej czekolady. Lekki i delikatny, nadaje się do przełożenia tortu, do monoporcji lub jako deser z owocami.



PORCJE

1 przełożenie fi18-fi20

SKŁADNIKI

- 250 g śmietanki kremówki 33% lub 36%
- 90 g białej czekolady
- 40 g mleka
- 4 g żelatyny
- 20 g wody
- 1 szt. laska wanilii lub pasta waniliowa (opcjonalnie)

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy do napęcznienia. Około 10 minut.
2. Śmietankę ubijamy na 3/4.
3. Czekoladę rozpuszczamy z mlekiem.
4. Napęczniałą żelatynę rozpuszczamy.
5. Do czekolady dodajemy rozpuszczoną żelatynę i mieszamy.
6. Czekoladę z żelatyną dodajemy do ubitej śmietanki, delikatnie mieszając.